

L'Atelier du Chef

— TRAITEUR —

205 route d'Annecy-pringy 74370 Annecy

contact@atelierduchef.fr
04 50 09 83 32
www.atelierduchef.fr

Menus Semaine du 26 au 30 Avril 2021

L	Quasi de Veau Rôti aux Giroles ou Filet de Dorade à la Crème de Chorizo Epinard à la crème & Ecrasé de Pomme de terre
M	Tomates Farcie Grand-Mère ou Quenelle de Brochet au Coulis de Crustacé Riz Basmati
M	Sauté de Veau Marengo ou Filet de Loup à l'aneth Poêlée Paysanne
J	Moussaka Grecque ou Filet de Haddock / Pomme vapeur à la crème ciboulette
V	Tajine d'Agneau aux Fruits Secs / Semoule Couscous ou Filet de Merlan au Cidre / Tian Provençal

Plat du jour : 8.50 € Dessert : 3.50 € les 2 : 12.00 €

Boule de Pain : 0.60 € kit Couverts : 0.60 €

Lasagnes de Bœuf Maison : 9.50 €

Salade Verte : petit format : 3.00 € grand format : 6.00 €

La Carte des Salades

Toutes nos salades sont servies avec une sauce maison incluse

- Mignonette huile d'Olive et vinaigre Balsamique (2ml) : 0.80 €

Petit Format : 5.50 €

Grand Format : 7.50 €

César : (émincé de volaille, parmesan, croutons, sauce césar)

New Yorkaise : (Tranches de Rosbeef, cœurs de palmier, tomates confites et oignons frits)

Niçoise : (Haricots verts, Thon, Œuf Dur, Tomates, Olives et anchois)

Lyonnaise : (Saucisson Lyonnais, œuf dur et croûtons)

Bressane : (Émincé de volaille, fourme d'Ambert, Noix Cajou)

Savoyarde : (Jambon Cru, tomme, croutons et Noix de cajou)

Fermière : (Émincé de volaille, jambon blanc, fromage et noix)

Chèvre : (toast de chèvre frais et Noix de cajou)

Nordique : (Truite fumé, Crevettes, œuf de lumps, œuf dur)

Péruvienne : (Quinoa, Tomates Confites, Poulet Cajun et Raisins Secs)

Les Boissons

1/4 de vin : 3.50 € Vin du pays d'Oc rouge ou rosé

Soda (33 cl) ou Eaux Minérales (50 cl) : 2.00 €

Coca, Coca zéro, Nestea pêche, Oasis Tropical,
Schweppes agrume, San Pellegrino, Evian, Bière 1664,
May tea Pêche ou May tea Menthe, ou Volvic Citron

La Carte des Desserts : 3.50 €

Tarte Tatin

Salade de Fruits frais

Roulé Chocolat Noisette

Crumble Poire Framboise

Pana Cotta Coulis Framboise ou Coulis Passion,

Tarte Poire Frangipane

Tarte au Daim

Tarte aux Myrtilles

Tarte Citron Meringuée

Fromage Blanc à la Confiture

Tarte au Flan

Moelleux Pommes Noix Cannelle

La Carte

Barquette de crudité (3 sortes aux choix) : (275 cc) : 4.00 €

Coleslaw, Salade de pâtes au basilic, Carottes Râpées, Perles Marines, Lentilles à la lyonnaise, Betteraves rouges, Salade Mexicaine (haricot rouge, maïs & pois chiche), Salade de Quinoa et Graines, Salade Grecque.

Terrine de Poissons (150 g) : 4.00 €

Pâté en croûte d'Oie (180 g) : 4.50 €

Balluchon de Saumon fourré à la ratatouille, coulis de tomate basilic : 4.50 €

Quiche Lorraine ou épinards ou Poireaux : 3.50 €

Quiche de Brocolis & saumon fumé : 4.00 €

Feuilleté Chèvre et épinard : 3.50 €

Tarte Fine à la Tomate : 3.50 €

Les WRAPS : 3.70 /pièce

- ✓ Poulet Curry
- ✓ Poulet Guacamole
- ✓ Pesto, Jambon cru, Tomate confite & Parmesan
- ✓ Saumon Fumé
- ✓ Fromage Frais aux herbes & Tomates fraîches
- ✓ kebab

Les Verrines : 4.50 €

- ✓ Tomate & Fromage frais aux herbes
- ✓ Crevettes et Mousse d'avocat

Les Palmiers Garnis (pate feuilleté garnie) : 3.50 €

- ✓ Tapenade d'Olives noires & Jambon Cru
- ✓ Fromage de Chèvre & tomate séchée
- ✓ Chorizo, Poivron
- ✓ Reblochon & Lardons

Livraison à partir de 5.00€ minimum sauf si commande groupée. Livraison Offerte à votre bureau entre 11h et 13h15

Tickets Restaurant Acceptés,

CB et Carte Ticket Restaurant en vente à distance

Commande avant 9h45 au 04/50/09/83/32

Ou Par mail : contact@atelierduchef.fr

